

## Kräuterbutter-Baguette

Das Kräuterbutter-Baguette ist ein raffiniertes und schnell zubereitetes Rezept. Als Beilage zu gegrillte Speisen schmeckt das Brot wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 28 min



## Zutaten

1 Stk.	Baguette (ca. 250g)
1 Bund	Schnittlauch
3 Zweige	<u>Basilikum</u>
70 g	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

- 1. Für das Kräuterbutter-Baguette den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2. Das Brot in Scheiben bis zur Hälfte einschneiden, jedoch nicht durchschneiden.
- 3. Schnittlauch und Basilikum fein zerhacken. Die Butter in grobe Würfel teilen und in einer Schüssel mit den Kräutern und den geschälten und gepressten Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren.
- 4. Die Kräuterbutter zwischen die Brotscheiben verteilen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen zirka 8 Minuten backen.
- 5. Aus dem Ofen nehmen, Folie entfernen und warm genießen.

## **Tipp**

Das schnell zubereitete würzige Kräuterbutter-Baguette schmeckt vor allem zu Gegrilltem oder Salat



wunderbar.
------------